

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Самарской области средняя общеобразовательная школа № 10
имени Героя России Сергея Анатольевича Хихина
городского округа Чапаевск Самарской области
(наименование организации)

Форма по	Код
ОКУД	
по ОКПО	

Номер документа	Дата составления
134 - ОД	01.09.2023г.

ПРИКАЗ
(распоряжение)

**«Об осуществлении контроля
за организацией питания в школе».**

Для осуществления качественного и систематического контроля за организацией и качеством питания в школе, в соответствии с СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.2590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью мониторинга контроля за организацией питания в школе:

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

- заведующая хозяйством Фомичева И.П.,
- медицинская сестра Скопинцева А.А. (по согласованию),
- шеф-повар Воронкова Т.Г. (по согласованию),
- представители родительского комитета Демидова Л.А., Гераева Н.А.

1.1. комиссия ежедневно осуществляет контроль за организацией и качеством питания в школе в соответствии с санитарными требованиями;

1.2. комиссии ежедневно делать запись в журнале бракеража готовой продукции о качестве приготовленных блюд.

2. Старшему повару Воронковой Т.Г., повару Аксяновой Р.Т. (по согласованию) ежедневно осуществлять:

- своевременное и качественное приготовление пищи в соответствии с санитарными требованиями и нормами;
- соблюдение 24-дневного циклического меню;
- контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд;
- поддержание помещений пищеблока и обеденного зала в должном санитарном состоянии;

- неукоснительное соблюдение санитарно-эпидемиологических требований на пищеблоке;
- закладку и хранение суточных норм;
- соблюдение графика режима питания учащихся.

3. Назначить ответственной за организацию горячего питания Фомичеву И.П., заведующую хозяйством.

3.1. Фомичевой И.П.:

- организовать строгий контроль за соблюдением санитарных норм и требований при организации горячего питания в школе;
- осуществлять контроль за выдачу детям блюд в соответствии с утвержденным меню, хранение продуктов, выполнение норм питания;
- в отсутствие медицинского работника производить осмотр работников, занятых изготовлением продукции и непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносить в журнал;
- осуществлять мониторинг питания в школе;
- отчитываться об организации питания на педагогических советах, совещания и др.

4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор ГБОУ СОШ № 10

г.о. Чапаевск

Н.В. Пылева

Ознакомлена

И.П. Фомичева

А.А. Скопинцева

Т.Г. Воронкова

Р.Т. Аксянова

Л.А. Демидова

Н.А. Гераева